

Butterzopf (PFILA 24) von Patrick Niederberger

Mengen für 60 Personen

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BRUN110415_0008A-80-de?setDevice=auto

3.0 kg Mehl Zopfmehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Butter in Würfel schneiden, mit der Milch begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen. Teig in zwei Portionen teilen, zu je ca. 70 cm langen Strängen formen, die an den Enden dünner werden. Stränge zu einem Zopf flechten, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Eigelb und Milch verrühren, Zopf damit bestreichen und nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Zopf nochmals mit Ei bestreichen.

Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.

12 TL Salz

48 g Zucker

120 g Hefe

1.8 Liter Milch lauwarm

360 g Butter Flüssig ausgekühlt

6.0 Stück Eier 1 Eigelb, mit 1 EL Rahm verquirlt, zum Bepinseln

6.0 cl Vollrahm

Und so wirds gemacht:

Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Butter in Würfel schneiden, mit der Milch begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Teig in zwei Portionen teilen, zu je ca. 70 cm langen Strängen formen, die an den Enden dünner werden. Stränge zu einem Zopf flechten, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Eigelb und Milch verrühren, Zopf damit bestreichen und nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Zopf nochmals mit Ei bestreichen.

Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.